

指示があるまで開いてはいけません

令和元年度製菓衛生師試験問題

令和元年5月27日(月)

佐賀県

【注 意 事 項】

- 1 答案用紙には、「受験番号」と「氏名」を忘れずに記入してください。
- 2 解答は、答案用紙にHB又はBの鉛筆(シャープペンシル)で記入してください。
- 3 試験問題は、全60問です。
- 4 「製菓理論及び実技」については、共通問題(問37～問54)と選択問題(問55～問60)に分かれています。

選択問題については、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択し、答案用紙の選択科目欄に○印を記入してください。選択科目欄が未記入の場合、解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので注意してください。

(例)洋菓子を選択した場合：洋菓子に ○印を記入し、その問題のみ解答する。

製菓理論及び実技(選択問題)					
和菓子	55	1	2	3	4
	56	1	2	3	4
洋菓子	57	1	2	3	4
	58	1	2	3	4
製パン	59	1	2	3	4
	60	1	2	3	4

- 5 1つの問題には、それぞれ4つの選択肢があります。1つを選び解答してください。
- 6 答案用紙の記入方法は、解答欄の番号を1つだけ「○印」で囲んでください。2つ以上の番号を囲むと、その解答は無効となります。

(例) 選択肢から1を選び解答する場合

問	解 答 欄			
1	①	2	3	4

【衛 生 法 規】

問1 次の食品衛生法の目的に関する記述の()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

この法律は、食品の安全性の確保のために(ア)の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の(イ)の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-------|-------|-----|
| 1 | 公衆衛生 | ----- | 危害 |
| 2 | 適正表示 | ----- | 問題 |
| 3 | 感染症予防 | ----- | 危害 |
| 4 | 地域保健 | ----- | 問題 |

問2 5年前に佐賀県知事から製菓衛生師免許を受け、現在、福岡県を住所地として住んでいる人が、免許証の書換え交付を申請する先として正しいものはどれか。

- 1 内閣総理大臣
- 2 厚生労働大臣
- 3 福岡県知事
- 4 佐賀県知事

問3 次の厚生労働省が定めた「洋生菓子の衛生規範について」に関する記述のうち、製品の規格として誤っているものはどれか。

- 1 細菌数(生菌数)は、製品1gにつき100,000以下であること。
- 2 大腸菌群が陽性であること。
- 3 製品に含まれる油脂の酸価が3を超えないものであること。
- 4 異物の混入が認められないこと。

【公衆衛生学】

問4 わが国の2016（平成28）年の死因別死亡順位について誤っているものはどれか。

- 1 第1位 ----- 悪性新生物
- 2 第2位 ----- 心疾患
- 3 第3位 ----- 老衰
- 4 第4位 ----- 脳血管疾患

問5 わが国の2016（平成28）年の高齢化率（人口に占める高齢者人口の割合）で正しいものは次のどれか。

- 1 12.1%
- 2 27.3%
- 3 47.5%
- 4 51.3%

問6 次の有害害虫・媒介害虫による感染症の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | (害虫) | | (病名) | |
|------|------|-------|--------|
| 1 | 蚊 | ----- | 日本脳炎 |
| 2 | ゴキブリ | ----- | 疥癬 |
| 3 | ハエ | ----- | 日本紅斑熱 |
| 4 | マダニ | ----- | 消化器感染症 |

問7 次の感染症に関する記述のうち、()に入る用語として、適切でないものはどれか。

すべての感染症は、() () 及び()の三つがそろったときに発生もしくは流行を起こす。

- 1 感染経路
- 2 感受性
- 3 感染源
- 4 免疫

問8 検疫法で検疫感染症と呼ばれるものは次のうちどれか。

- 1 梅毒
- 2 麻しん
- 3 デング熱
- 4 ウイルス性肝炎

問9 次の消毒薬のうち、手指皮膚の消毒に適さないものはどれか。

- 1 アルコール
- 2 ポピドンヨード
- 3 両性界面活性剤
- 4 次亜塩素酸ナトリウム

問 1 0 労働者の健康診断に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 雇入れ時の健康診断は心身の適性を確かめ、適正配置に活かすことができる。
- 2 定期健康診断は、3年毎に1回行えばよい。
- 3 特殊健康診断は、定期健康診断と同じ項目について実施する。
- 4 健康診断によって異常が発見された労働者に対して、事業者は適切な事後措置を行わなくてもよい。

問 1 1 PM2.5（微小粒子状物質）について誤っているものはどれか。

- 1 2009（平成21）年に環境基準が設定された。
- 2 粒子の大きさが2.5 μm以下の小さな粒子である。
- 3 肺の奥深くまで入りやすく、喘息や気管支炎などの呼吸器系疾患が懸念されている。
- 4 PM2.5が蓄積された魚介類を妊婦が摂取することで、胎児に神経系の重篤な障害を引き起こす。

問 1 2 水道法における水道水の水質基準について、「検出されないこと」と規定されている項目はどれか。

- 1 大腸菌
- 2 塩素酸
- 3 ベンゼン
- 4 総トリハロメタン

【 食 品 学 】

問 1 3 次の食品と有機酸の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

(食品)		(有機酸)
1 ヨーグルト、漬物	-----	乳酸
2 貝類	-----	酒石酸
3 りんご、梨	-----	りんご酸
4 かんきつ類、梅干	-----	クエン酸

問 1 4 次の冷蔵・冷凍法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 冷蔵とは食品を凍らせないで0～10の温度で保存する方法である。
- 2 冷凍食品の保存基準では、「食品衛生法ではマイナス18 だが、JAS法ではマイナス15 」と規定されている。
- 3 微生物は低温度（一般に10 以下）では活動が鈍くなり、または活動を停止する。
- 4 魚介類・食肉類、各種の生鮮食品・調理食品のように腐敗しやすいものは、冷凍することにより長期間の保存が可能である。

問 1 5 次の食品の保存方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 塩蔵法は、食塩の濃度が高いと、食塩の生物に対する作用と酵素作用により、微生物が発育しにくくなることを利用した方法である。
- 2 酢漬法は、酢の添加によりpHを上昇させ、微生物の発育を阻止する方法である。
- 3 砂糖漬は、濃厚砂糖液中に浸漬する方法で、砂糖の濃度が5%程度あれば微生物の発育を阻止する。
- 4 食品の保存を目的として添加される化学物質は、食品衛生法で規制されており、いずれも使用基準が定められている。

問 1 6 次の米に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 精白米のように主成分が炭水化物の多い食品では、消化吸収の代謝にはビタミンB₁は必要としない。
- 2 米を長期間貯蔵する際は、^{もみ} 籾米貯蔵が最良であり、白米として貯蔵しないのが原則である。
- 3 もち米を原料とした米の製品には、餅、みりん、白酒、みじん粉、寒梅粉、白玉粉などがある。
- 4 米は、成分上からみれば、玄米に近いほど優れているが、消化吸収率からみれば、精白米に近いほど良好である。

問 1 7 次の食品生産に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 2018（平成30）年に有機農産物及び有機農産加工食品の日本農林規格（JAS規格）が制定された。
- 2 有機マークがない農産物や農産加工食品でも、生産者の判断で「有機」や「オーガニック」の名称の表示はできる。
- 3 遺伝子組換え食品は安全性の審査を受けなくても製造、輸入、販売ができる。
- 4 有機農産物とは、有機農法によって栽培された農産物のことで、有機農法とは、化学農法に対置していわれている栽培法である。

問 1 8 次の食品のもつエネルギーに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食品成分中エネルギーを発生するのは、たんぱく質、脂質、炭水化物の3栄養素のみで、他の成分は発生しない。
- 2 たんぱく質、脂質、炭水化物が2 g 当たり出すエネルギーの値を生理的換算係数という。
- 3 たんぱく質は1 g 当たり4 kcal、炭水化物は1 g 当たり4 kcal、脂質は1 g 当たり9 kcalのエネルギーを出す。
- 4 炭水化物70 g、たんぱく質10 g、脂質2 gを含む食品のエネルギーをアトウォーターの係数を使って算出すると、338 kcalになる。

【食 品 衛 生 学】

問 1 9 次の食中毒の病因物質と原因となりやすい食品及びその予防法に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

(病因物質)	(主な原因食品)	(予防方法)
1 カンピロバクター	----- 生肉料理	----- 十分な加熱
2 ウェルシュ菌	----- 食肉や魚入りのカレー	----- 速やかに食べる
3 ヒスタミン	----- フグ	----- 真水で洗浄する
4 セレウス菌	----- 焼飯	----- 速やかに食べる

問 2 0 次のサルモネラ食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 鶏の殻付き卵（賞味期限内の生食用の正常卵を除く）又は未殺菌液卵を使用して食品を製造、加工または調理する場合は、その工程中において70 で1分間以上加熱するか、これと同等の加熱殺菌をしなければならない。
- 2 食肉類などを取り扱う者はサルモネラ保菌率が低い。
- 3 本菌が産生するペロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。小児や高齢者では溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、重症化することがある。
- 4 この菌は自然界に広く分布しているが、一般には化膿した傷の中に見られる。

問 2 1 次の微生物による食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか

- 1 細菌性食中毒・ウイルス性食中毒の患者数は食中毒の約60%を占めている。
- 2 一部の病原微生物を除き、致命率(患者数のうちの死亡者数の率)は低いが、幼小児、高齢者などでは重症化、死亡する場合もある。
- 3 黄色ブドウ球菌が産生する毒素（エンテロトキシン）は、加熱することで無毒化する。
- 4 細菌性食中毒は冬場に多発し、ウイルス性食中毒は夏場に多発する傾向がある。

問 2 2 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 化学的合成品以外の添加物（いわゆる天然添加物）は厚生労働大臣の指定の有無に関わらず製造や販売、使用ができる。
- 2 指定された添加物は安全性が確認されたものであるので、製造・加工に際しては、使用基準を守る必要はない。
- 3 既存添加物名簿から削除された添加物はその使用が禁止される。
- 4 食品中に均一に混和するように注意すれば、使用基準より多く使用しても違反になることはない。

問 2 3 次の食中毒の発生状況に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食中毒の原因として、腐敗した食物を摂食することによって起こる事例が多い。
- 2 保健所が食中毒について調査するのは、当該事故の拡大を防止し、二度と同じ事故を起こさないよう原因食品の流通防止、施設や取扱いなどの不備な点を改善させるのが目的である。
- 3 食中毒の疑いがある患者を発見した者は、医師以外であっても保健所長に届け出なければならないことが食品衛生法第 5 8 条で定められている。
- 4 食中毒が疑われる場合、調理従事者は保健所の調査前に原因食品と思われる食品を速やかに廃棄することが望ましい。

問 2 4 次の食品添加物とその主な用途及びその使用が認められている食品の組み合わせとして、正しいものはどれか。

(食品添加物)		(主な用途)		(食品)
1 安息香酸	-----	香料	-----	清涼飲料水
2 イマザリル	-----	保存料	-----	かんきつ類
3 サッカリンナトリウム	-----	発色剤	-----	食肉製品
4 炭酸水素ナトリウム	-----	膨脹剤	-----	菓子類

問 2 5 次のうち、食品に含まれる化学物質を原因として発生した健康被害事例と原因物質の組み合わせとして、正しいものはどれか。

(健康被害事例)		(原因物質)
1 ヒ素粉乳事件	-----	メチル水銀
2 イタイイタイ病	-----	カドミウム
3 水俣病	-----	P C B
4 油症 (米ぬか油の事故)	-----	放射性セシウム

問 2 6 次のうち、微生物による食中毒予防のために注意すべき点に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 食中毒予防の三原則は、「微生物をつけない」、「微生物をふやさない」、「微生物を洗い落とす」といわれている。
- 2 微生物の増殖スピードは遅く、少量の菌では発症しないため、調理後に速やかに食べる必要はない。
- 3 食品を加熱する場合は、表面温度が75 以上で1分間以上が望ましい。
- 4 健康であっても体内に病原菌を保菌している場合があるため、食品の調理・製造担当者は定期的な検便をすることが大切である。

問 2 7 次の食品や器具等の洗浄に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 微生物は汚れと混在していることが多いため、十分な洗浄によって汚れを除去することが必要である。
- 2 一般的には、溶媒の温度が高いと溶解度が低くなるので、冷水を使用する。
- 3 食品用洗浄剤には、食品衛生法に基づく使用基準が設けられているので、使用方法及び濃度を守らなければならない。
- 4 中性洗剤 (合成洗剤) は野菜や果物に残留する農薬や寄生虫卵の除去にも効果がある。

問 2 8 次の消毒方法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 煮沸消毒は、ふきんやタオルなどの消毒に適しているが、100、5分間の加熱では芽胞のある細菌を死滅させることはできない。
- 2 アルコールは手指の消毒に用いられるが、純アルコールはたんぱく質を凝固させるため、かえって内部に浸透するのが妨げられて消毒力が弱くなる。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムで野菜の消毒を行っても、付着している寄生虫卵を死滅させることはできない。
- 4 逆性石けんは、殺菌力だけでなく洗浄力も高く、手指の消毒をはじめ、容器や器具などの消毒に用いられる。

問 2 9 次のH A C C Pに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 全ての食品製造施設等において、H A C C Pによる衛生管理が義務化される。
- 2 H A C C Pによる衛生管理は、最終製品の検査のみによって品質を管理する考え方である。
- 3 生産から最終消費者の手に渡るまでの各段階で発生しうる微生物危害、化学的危険および物理的危険について調査・分析し、その評価を行う。
- 4 H A C C Pプランは、12の手順に基づいて作成する。

問 3 0 次の食品の表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品表示法に基づき、内閣総理大臣が食品表示基準を定める。
- 2 製品中に特定原材料（7品目）を含む場合はアレルギー表示が必要である。
- 3 添加物の中で、甘味料・着色料・保存料・糊料・酸化防止剤・発色剤・漂白剤・防ばい剤の8種類を使用した場合は、その用途名の記載は必要ない。
- 4 栄養強化の目的で使用される添加物については、表示が免除される。

【栄 養 学】

問3 1 ビタミンと欠乏症の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンD ----- 巨赤芽球性貧血
- 2 ビタミンB₁ ----- くる病(小児)
- 3 葉酸 ----- 皮膚炎
- 4 ビタミンC ----- 壊血病

問3 2 無機質(ミネラル)の体のなかでの働きに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生理機能を調整する。
- 2 骨や歯の成分となる。
- 3 体内にとり入れた栄養素の運搬と、老廃物の排泄の役目を担う。
- 4 たんぱく質などと結合して筋肉・皮膚・臓器・血液などをつくる。

問3 3 「食事バランスガイド」は、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいのかをコマの形と料理のイラストを用いて示したものである。

「何を」にあたるものを大きく5つに分類しているが、次の分類で、誤っているものはどれか。

- 1 主食
- 2 副食
- 3 牛乳・乳製品
- 4 果物

問34 消化液と消化酵素の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- 1 唾^だ液 ----- ラクターゼ
- 2 胃液 ----- ペプシン
- 3 膵^{すい}液 ----- スクララーゼ
- 4 腸液 ----- トリプシン

問35 生活習慣病などの疾病とそれを予防するための食事のポイントの組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- 1 骨粗しょう症 ----- カルシウムを十分にとるだけでよい。
- 2 脂質異常症 ----- コレステロールを多く含む食品を意識してとる。
- 3 高血圧症 ----- 動物性脂肪、間食（菓子、ジュース類）などのとりすぎを避ける。
- 4 糖尿病 ----- ごはんなどの炭水化物は食べてはいけない。

問36 次の栄養成分のうち、食品表示法で栄養成分表示が義務づけられていないものはどれか。

- 1 エネルギー（熱量）
- 2 炭水化物
- 3 コレステロール
- 4 脂質

【製菓理論及び実技】

【共通問題：製菓理論】

問37 次の砂糖の種類と特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 上白糖は粒子が細かく固まりにくい。
- 2 白双糖は純度が高く淡白な甘味である。
- 3 黒砂糖を使った焼菓子は焼色、吸湿性が強く戻りのよい製品となる。
- 4 粉砂糖は荷重がかかると固まりやすい。

問38 次の砂糖（蔗糖）の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ぶどう糖と果糖からなる二糖類である。
- 2 他の糖類に比べて結晶しやすい。
- 3 水に溶けやすく水1に砂糖（蔗糖）2を溶解できる。
- 4 砂糖（蔗糖）濃度の高いものほど防腐性が低い。

問39 次のうち、甘味料分類で天然甘味料でないものはどれか。

- 1 甘草（リコリス）
- 2 ステビア
- 3 ソーマチン
- 4 アスパルテーム

問40 次のグルテンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 小麦粉に適量の水を加えてよく捏ね、これを水で洗うと、粘着性のある塊りが残るが、これが水を含んだグルテンである。
- 2 小麦粉のたんぱく質のうち、グリアジン、グルテニンの混合物をグルテンと呼んでいる。
- 3 グルテンの量と質は製菓特性に、全く影響を及ぼさない。
- 4 スポンジ、カステラ、饅頭などには、グルテン量も少なく質も弱い薄力粉が適している。

問41 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 小麦粉のでん粉はグルテニン、グリアジンが主成分で約80%を占めている。
- 2 小麦粒のうち、胚芽部分が占める割合は、約20%である。
- 3 胚乳純度が低いものほど、白度も高く、加工性も優れ、上級の小麦粉である。
- 4 小麦粉は小麦を粉砕、ふるい分けして、皮部と胚芽部を取り去り、内部の胚乳部を集めたものである。

問42 次のでん粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 アミロースは、ヨード反応で青あい色を呈する。
- 2 でん粉は、小麦粉の70%以上を占める主成分であるが、その他穀類、いも類から製造されたでん粉も、製菓原料としてよく使われる。
- 3 冷えたご飯の味がまずいのは、でん粉の糊化による。
- 4 でん粉の吸湿性は、でん粉の粒子の大きさが関係する。

問43 次のでん粉に関する記述の()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

でん粉に(ア)を加えて加熱すると、でん粉の粒子が膨潤、(イ)して全体が糊状になる。

- | | (ア) | (イ) |
|---|-------|-------|
| 1 | 油 | 崩壊 |
| 2 | 油 | 結着 |
| 3 | 水 | 崩壊 |
| 4 | 水 | 結着 |

問44 次のでん粉の加工適正に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 餡に含まれるでん粉が老化しにくいのは、多量に含まれている砂糖が脱水剤の働きをするからである。
- 2 でん粉の粘性は、キャンデー、餅菓子などの表面の被覆や、マシュマロ等の成形に利用される。
- 3 でん粉の膨化には水分、加熱方法が大きく影響する。
- 4 膨化力は主としてアミロペクチンによる。

問45 次の上新粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生のもち精白米を水洗いし、乾燥して製粉したもの。
- 2 生のうるち精白米を水洗いし、乾燥して製粉したもの。
- 3 糊化したもち精白米を乾燥して、粉碎したもの。
- 4 糊化したうるち精白米を乾燥して、粉碎したもの。

問46 次のうち、もち米を原料としていないものはどれか。

- 1 上用粉
- 2 白玉粉
- 3 羽二重粉
- 4 焼きじん粉

問47 次のカラギーナンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 紅藻類であるスギノリ、ツノマタなどから抽出されるものである。
- 2 無味無臭、白色もしくは黄白色の粉末である。
- 3 冷水に溶解する。
- 4 牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。

問48 次の鶏卵に関する記述の()に入る語句として、正しいものはどれか。

卵白はその約89%は水分で、固形分の約9.3%は()からなっている。
卵白を攪拌すると()溶液が空気を抱き込み、安定した気泡を形成する。これが卵白の示す起泡性である。

- 1 たんぱく質
- 2 脂質
- 3 糖質
- 4 無機質

問49 次の鶏卵に関する記述の()に入る語句として、正しいものはどれか。

卵黄は脂質が多く卵黄固形物の約63%を占めている。この脂質は、卵黄固形物の約33%を占めるたんぱく質と結合してリポたんぱく質になっているほか、()を主成分とするリン脂質やコレステリンになっている。

- 1 ペクチン
- 2 レシチン
- 3 ナイアシン
- 4 ゼラチン

問50 次の記述の()に入る語句として、正しいものはどれか。

ショートニングは()の代替品としてアメリカで開発され発達してきたもので、使用目的に応じて優れた製品がつくられている。

- 1 バター
- 2 マーガリン
- 3 ラード
- 4 ココアバター

問51 次の記述の()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

チョコレートの主原料となるココアバターは、温度変化に(ア)で、可塑性範囲の(イ)性質を持っている。

- | | (ア) | (イ) |
|---|-----|-----|
| 1 | 敏感 | 広い |
| 2 | 敏感 | 狭い |
| 3 | 鈍感 | 広い |
| 4 | 鈍感 | 狭い |

問5 2 次の記述の()に入る語句として、正しいものはどれか。

牛乳のたんぱく質は乳たんぱくといわれ、主なものはカゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンの3種で、このうちカゼインがもっとも多い。カゼインは()を加えると白色の沈殿を生ずるが、熱では100でも凝固しない。

- 1 砂糖
- 2 塩
- 3 アルカリ
- 4 酸

問5 3 次の原料チョコレート類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 チョコレートを口に入れるとすぐ溶ける性質は、ココアバターの特徴によるものである。
- 2 ココアパウダーの品質で大事なことは、色と香りとココアバターの含入率である。
- 3 テオブロミンは甘味のある無色の結晶で、ココアバター中にはほとんど含まれていない。
- 4 カカオタンニンは、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係がある。

問5 4 次のジャム類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 フルーツソースは果実をそのままに適量の砂糖を加えて煮詰めたもので、果実は崩れた状態になっている。
- 2 フルーツソースは可溶性固形分を80%程度に仕上げたものである。
- 3 果肉を煮沸して破碎し裏漉しし、煮詰めてクリーム状にしたものは、マーマレードである。
- 4 濃厚糖液中に果実そのままか、または果実の切片を入れて煮詰めたものは、プレザーブである。

次の選択問題（和菓子、洋菓子、製パン）の中から一つを選択し、解答しなさい。
解答用紙の選択項目が未記入の場合は、解答がすべて無効となりますので、
注意してください。

【選択問題：製菓実技（和菓子）】

問55 次の蒸し物のうち、黒砂糖を使用するものとして、正しいものはどれか。

- 1 田舎饅頭
- 2 利久饅頭
- 3 菓饅頭（小麦粉饅頭）
- 4 葛桜（葛饅頭）

問56 次の和菓子の分類で、正しいものはどれか。

- | | | |
|-------|-------|------|
| 1 打ち物 | ----- | 片くり物 |
| 2 餅物 | ----- | 揚げ月餅 |
| 3 揚げ物 | ----- | 最中 |
| 4 おか物 | ----- | 赤飯 |

問57 次の和菓子のうち、工程でせいろを使用するものとして、正しいものはどれか。

- 1 長崎カステラ
- 2 栗饅頭
- 3 桃山
- 4 村雨（高麗餅、村雨時雨）

問58 次の和菓子のうち、卵黄を使用するものとして、正しいものはどれか。

- 1 串団子
- 2 大福餅
- 3 黄味時雨（きみしぐれ）
- 4 薯蕷饅頭（上用饅頭）

問59 どら焼きの工程に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 卵を軽くほぐして上白糖を混ぜて加え、軽く泡立てる。
- 2 ボールに火取餡を入れ、餅粉、薄力粉を加えて、軽く混ぜ合わせる。
- 3 白玉粉に水を徐々に加えて、白玉粉の粒子を溶かす。
- 4 薄力粉と強力粉を混ぜてふるいに通し、水を加えて木杓子でよく練って粘りを出す。

問60 和菓子とその原材料の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|-------|------|
| 1 | かすてら饅頭 | ----- | イスパタ |
| 2 | 雲平（うんぺい） | ----- | 寒梅粉 |
| 3 | ねき餡 | ----- | 糸寒天 |
| 4 | うぐいす餅 | ----- | 重曹 |

【選択問題：製菓実技（洋菓子）】

問55 ホワイトチョコレートに関する記述で、正しいものはどれか。

- 1 カカオ豆の外皮や胚芽を取り除き、砕いて潰したもの。
- 2 カカオバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニラなどを加えたもの。
- 3 カカオマスに砂糖、カカオバター（7～10%程度）、レシチン、バニラなどを加えたもの。
- 4 ダーク（スイート）チョコレートに全脂粉乳を加えたもの。

問56 別立法によるスポンジ・ロール生地の仕込工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 卵を卵白と卵黄に分ける。
- 2 ほぐした卵黄に1/3～1/2量の砂糖を加え、白い泡が見えなくなるまで混ぜ合わせる。
- 3 別のボールで卵白を泡立てながら、残りの砂糖を数回に分けて加えてしっかりしたメレンゲを作る。
- 4 あらかじめふるっておいた薄力粉を加え、泡を潰さないようにサクッと混ぜ合わせる。

問57 次のうち、卵白使用のバタークリームを作る際に、メレンゲに加えるシロップの煮詰め温度で最も適切なものはどれか。

- 1 42
- 2 83
- 3 100
- 4 118

問58 次のシュー生地に関する記述について、()に入る語句として、正しいものはどれか。

シュー生地は、水と油脂を沸騰させた中に小麦粉を加えて火にかけ、十分に練り上げた後に、()を加えてつくる。

- 1 卵
- 2 砂糖
- 3 バター
- 4 牛乳

問59 次のフレンチドーナツの基本配合で、()に入る分量として、最も適切なものはどれか。

薄力粉	() g	バター	300 g
水	500 ml	全卵	110 g

- 1 100
- 2 300
- 3 500
- 4 800

問60 次のタルト・タルトレットに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 製法は大きく分けてパートを空焼きする方法と、パートにクリーム類を入れた状態で共焼きする方法がある。
- 2 タルトレットを小型にしたものをタルトという。
- 3 パートはパータ・フォンセと呼ばれる。
- 4 タルト生地のパート・シュクレの基本配合には水は使用しない。

【選択問題：製菓実技（製パン）】

問55 パンに関する次の記述のうち、（ ）に入る語句として、正しいものはどれか。

小麦粉に食塩、パン酵母（イースト）、砂糖、油脂、乳製品、水等を加えて捏上げた生地がパン酵母（イースト）の発酵により炭酸ガスとアルコールを発生する。これを（ ）が包んで膨張し、この膨張した生地を焼き上げたものをパンという。

- 1 グルテン
- 2 グリコーゲン
- 3 デキストリン
- 4 ガラクトース

問56 次の製パン工程の小麦粉の篩掛け（ふるいがけ）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 酵母の働きが活発になる。
- 2 生地つながりがよくなって、窯伸びのよい製品を得ることができる。
- 3 異物の除去効果は全くない。
- 4 吸水率が1～2%増加する傾向になる。

問57 製パン工程のミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）のうち、「生地に弾力が出て、くっつかなくなる。」段階として、正しいものはどれか。

- 1 破壊段階
- 2 麩切れ段階
- 3 結合段階
- 4 水切れ段階

問58 次の菓子パン(直捏法)の基本配合(ベーカース・パーセント)で()
に入る語句として、正しいものはどれか。

強力粉	80%	砂糖	25%	()	5%
薄力粉	20%	食塩	0.8%	イーストフード	0.1%
パン酵母	3%	全卵	10%	水	49%

- 1 ショートニング
- 2 脱脂粉乳
- 3 黒糖
- 4 全粒粉

問59 次のうち、基本配合でフランス粉を使用するパンとして、正しいものはどれか。

- 1 食パン(直捏法)
- 2 レーズンブレッド
- 3 カイザーゼンメル
- 4 ベーグル

問60 次のパンの種類とホイロ温度に関する組み合わせのうち、誤ったものはどれか。

- 1 イースト・ドーナツ …… 40
- 2 デニッシュ・ペストリー …… 30
- 3 パン・オ・ノア …… 27
- 4 フランスパン …… 45

【 答 案 用 紙 】
令和元年度 製菓衛生師試験解答

佐賀県

識別		試験区分		
H	5	0	0	1

受験番号				氏 名	

科目	問	解答欄
(01) 衛生法規	1	1
	2	4
	3	2
(02) 公衆衛生学	4	3
	5	2
	6	1
	7	4
	8	3
	9	4
	10	1
(03) 食品学	11	4
	12	1
	13	2
	14	2
	15	4
	16	1
(04) 食品衛生学	17	4
	18	2
	19	3
	20	1
	21	2
	22	3
	23	2
	24	4
	25	2
	26	4
	27	2
	28	4
	29	2
	30	3

科目	問	解答欄
栄養学 (05)	31	4
	32	3
	33	2
	34	2
	35	3
	36	3
(共通問題)	37	1
	38	4
	39	4
	40	3
	41	4
	42	3
	43	3
	44	2
	45	2
	46	1
	47	3
	48	1
	49	2
	50	3
	51	2
	52	4
	53	3
	54	4
(選択問題) 1		
和菓子	55	2
	56	1
	57	4
	58	3
	59	1
	60	2
洋菓子	55	2
	56	2
	57	4
	58	1
	59	3
	60	2
製パン	55	1
	56	3
	57	4
	58	1
	59	3
	60	4

製菓理論及び実技 (06)